

# Consultation sur le Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025.

Mémoire présenté par **La Transformerie** à la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs.

**Auteurs :**

Bobby Grégoire, co-initiateur et administrateur de La Transformerie

Guillaume Cantin, co-initiateur et directeur général de La Transformerie

Janvier 2020





# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Introduction</b>	<b>4</b>
Remerciements	4
Qui sommes-nous ?	4
Notre vision pour l'agglomération de Montréal	4
Le but de notre intervention	5
Structure du présent mémoire	6
<b>Mise en contexte</b>	<b>6</b>
Le gaspillage alimentaire : enjeu prioritaire	7
Quels sont les besoins du dépannage alimentaire ?	7
Priorisation : hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire	8
<b>Constats généraux</b>	<b>10</b>
<b>Recommandations</b>	<b>13</b>
1. Établir un lexique clair des définitions cadres pour tous les concepts fondamentaux	13
Adopter une définition du gaspillage alimentaire pour l'agglomération de Montréal	14
2. Faire appel à des fournisseurs de service logistique pour la GMR autre que les trois principaux mentionnés dans le projet plan directeur.	14
3. Détailler un modèle d'une économie circulaire de proximité et décentralisée dans chaque quartier pour ne plus délocaliser les MR	14
4. Caractériser les matières organiques collectées et voir comment mieux les valoriser en segmentant leur utilisation en fonction de la qualité des gisements.	15
Effectuer la caractérisation de la matière en commerces de détail alimentaire	15
5. Procéder à un inventaire des meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire ici et à l'étranger	16
6. Analyser les meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire	16
7. Prototyper pour tester les pratiques à plus fort impact	16
8. Développer un guide des meilleures pratiques et outils de mise en œuvre	16
<b>Conclusion</b>	<b>17</b>
<b>ANNEXE I</b>	<b>18</b>



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

<b>Définition référence</b>	<b>18</b>
Définition du gaspillage alimentaire de La Transformerie	18
<b>ANNEXE II</b>	<b>19</b>
<b>Genèse de La Transformerie</b>	<b>19</b>
<b>ANNEXE III</b>	<b>20</b>
<b>Schéma écosystème du gaspillage alimentaire</b>	<b>20</b>



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## Introduction

### Remerciements

D'abord, *La Transformerie* tient à remercier et féliciter l'agglomération de Montréal pour la présentation du projet de *Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025* (PDGMRAM) dans le cadre de la vision *Montréal, vers une agglomération zéro déchet*.

Ce plan s'inscrit bien dans la suite des engagements de l'administration Plante, tel que présenté en septembre dernier lors du *Sommet des Nations Unies sur le Climat - Panel "un plan pour un monde carboneutre"* en engageant l'agglomération de réduire de 55% ses émissions de CO2 d'ici 2030 et d'atteindre la carboneutralité en 2050.

Nous sommes heureux que le leadership assumé de l'agglomération dans le cadre de ce projet de plan directeur soit aussi ambitieux, soit de viser une réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

### Qui sommes-nous ?

À *La Transformerie*, c'est assez simple, nous croyons qu'enrayer le gaspillage alimentaire, c'est possible. Comme mission, l'organisme à but non lucratif (OBNL) réduit le gaspillage alimentaire en mettant en œuvre des solutions positives et efficaces au problème des invendus des épiceries et fruiteries tout en sensibilisant les commerçants et le grand public à cet enjeu.

Vous l'avez compris ici, le sujet sur lequel notre intervention sera centrée, c'est l'aspect du gaspillage alimentaire dans la gestion des matières résiduelles (GMR) pour le nouveau plan directeur. Cela fait trois (3) années que nous travaillons sur le terrain avec les commerçants et différents intervenants pour aller à la rencontre de ces gens pour bien comprendre la réalité de chacun. Notre approche positive est basée d'abord sur la collaboration, car après tout, aucun humain ne se lève le matin en désirant jeter de la nourriture aux poubelles.

### Notre vision pour l'agglomération de Montréal

Nous voyons Montréal comme une agglomération innovante et engagée en 2050. C'est une métropole où le gaspillage alimentaire est un problème du passé dû à son leadership priorisant



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

des mesures concrètes de réduction à la source chez tous les acteurs de l'écosystème alimentaire de la métropole.

Dans une logique d'économie circulaire, cette vision sera complétée par un traitement de la matière organique restante en circuits courts dans un réseau décentralisé. Par décentralisé, nous voulons dire à même le territoire de l'île plutôt que d'externaliser le problème à l'extérieur tel qu'il est principalement fait. Nous croyons sincèrement que c'est en gérant localement et en continu le gaspillage des différentes sources que nous serons en mesure d'établir des solutions créatives, que nous n'imaginons peut-être pas encore. C'est ainsi que nous pourrons opérer un réel changement de mentalité auprès des acteurs de l'écosystème du gaspillage, soit en étant partie prenante de la gestion du gaspillage.

## Le but de notre intervention

Notre intervention aujourd'hui vise à offrir d'abord un regard appréciatif et proposer quelques commentaires constructifs, ainsi que des pistes de solution, tout en ayant le bien commun en tête.

Nous souhaitons saisir l'opportunité et le momentum environnemental pour bien faire les choses, en sachant que ce qui est fait maintenant structurera les actions de l'ensemble des acteurs entreprises dans le futur. L'agglomération établit aujourd'hui le cadre de référence pour les années à venir et l'élaboration de plans subséquents de gestion des matières résiduelles. Il est important de se donner les moyens de nos ambitions.

Nous croyons être bien placés pour contribuer à cet effort, car depuis le début de nos activités, nous utilisons l'approche de conception créative ("design thinking") tout en nous assurant de mesurer et comprendre notre impact. En fait, nous sommes l'un des rares organismes qui collectent systématiquement des données terrain sur le gaspillage. Données qui nous permettent de quantifier les invendus alimentaires normalement gaspillés dans des commerces de détail alimentaires.

On ne s'en cache pas, le gaspillage alimentaire est massif. C'est une problématique complexe qui ne pourra pas être réglée seul et/ou avec une approche en silo. La collaboration de l'ensemble des acteurs de l'écosystème de l'agglomération de Montréal est donc essentielle. Il nous faut des solutions systémiques qui prennent en compte les possibles pièges de réseau ("system traps") et trouvent les meilleures solutions possible.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

Car après tout, le gaspillage alimentaire, ce n'est pas juste les aliments qui sont jetés, c'est aussi tout le travail et les ressources (sols, eau, engrais, pesticides, humains et etc.) utilisées en amont pour produire ces aliments ainsi que la chaîne logistique pour les rendre disponibles.

## Structure du présent mémoire

Nous tenons à vous présenter la structure du présent mémoire tel qu'il vous sera possible de le découvrir au fil des prochaines pages.

Nous débuterons par la section de **Mise en contexte**, constituée d'une première section sur le gaspillage alimentaire pour mettre la table.

Ensuite, la deuxième section portera sur les besoins du dépannage alimentaire, car la redistribution des surplus alimentaires et les aliments allant être gaspillés sont souvent présentés de paire comme solution au gaspillage alimentaire par de nombreux acteurs terrain qui œuvrent au *Conseil Système alimentaire Montréalais* (CSAM) et tel que mis de l'avant dans les documents du projet de plan directeur et du plan d'action.

En troisième, nous aborderons la pyramide de hiérarchie des solutions du gaspillage alimentaire, de la plus favorable à la moins favorable sur un point de vue de l'impact environnemental afin de pouvoir nous préparer à l'appréciation du projet de plan directeur et de sa stratégie du plan d'action dans la section **Constats généraux** suivant la mise en contexte.

Le mémoire se terminera par une section **Recommandations** qui présentera des recommandations générales agrémentées de recommandations propres à l'expertise de *La Transformerie* et le tout se terminera avec la section **Annexes**.

## Mise en contexte

Dans cette section, nous explorons d'abord les besoins réels du dépannage alimentaire, tel que l'expérience de *La Transformerie* nous permet de le comprendre. Par la suite, nous vous présenterons la pyramide de hiérarchie des solutions qui doit, selon nous, guider les actions qui correspondent aux objectifs cités dans le plan et ainsi permettre également d'identifier des niveaux de la pyramide qui ne sont pas couverts pour le moment.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## Le gaspillage alimentaire : enjeu prioritaire

Le gaspillage alimentaire, étant responsable de 8% des émissions globales de GES, est massif et est une problématique à enrayer en priorité. Lors de la décomposition des aliments dans les sites d'enfouissement, le gaspillage alimentaire est une importante source de méthane et d'oxyde nitreux, qui sont respectivement 25 et 298 fois plus nocifs pour le climat que le dioxyde de carbone. La réduction du gaspillage alimentaire est classée 3e sur 100 solutions pour contrer le réchauffement climatique d'après le projet *Drawdown*. Au Canada, le gaspillage alimentaire est responsable de l'émission d'au moins 21 millions de tonnes d'équivalent de dioxyde de carbone. Mais les impacts négatifs du gaspillage alimentaire vont bien au-delà des impacts environnementaux.

## Quels sont les besoins du dépannage alimentaire ?

Malheureusement, beaucoup de gens ne mangent pas à leur faim au Québec. Chaque mois, plus de 400 000 personnes, dont 150 000 enfants, ont faim. Et, d'un autre côté, dans le secteur du commerce de détail alimentaire, de la nourriture propre à la consommation est jetée. Avec une bonne volonté, pour résorber ces deux problématiques, des commerces de détail alimentaires et des organismes travaillent ensemble à développer le don alimentaire.

Le dépannage alimentaire fait partie intégrante du projet *Les Rescapés* de *La Transformerie*. Plus de 70% des denrées collectées sont redistribuées à deux organismes en dépannage alimentaire de Petite-Patrie. En un peu plus de 8 mois, c'est 15 915 kg de denrées qui ont été données.

À la fin de 2018 et au début 2019, des bénévoles de *La Transformerie* sont allés sur le terrain pour dresser un portrait des organismes en dépannage alimentaire du quartier Rosemont. Le but était : mieux comprendre pour mieux agir. Les organismes rencontrés, agissant avec une profonde bonne intention, mais manquant de moyens et de temps, doivent malheureusement se contenter de donner sans bien connaître les besoins des bénéficiaires. Ce constat a posé la question suivante : quels sont les besoins réels du dépannage alimentaire ?

En échangeant avec *Banques Alimentaires du Québec*, il a été constaté qu'il n'existe actuellement pas de portrait sur les quantités nécessaires pour répondre aux besoins des personnes démunies au Québec.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

De manière générale, la première solution mise à l'avant-plan pour gérer le gaspillage dans les commerces de détail alimentaire est le don alimentaire. Toutefois, à quel point les invendus alimentaires de ces commerces peuvent-ils être réellement absorbés par le don alimentaire ?

Il importe de dire que les infrastructures en place (banques alimentaires et organismes de dépannage alimentaire) ne pourraient pas répondre à tout ce gaspillage. Nous n'avons qu'à nous référer à une citation d'Annie Gauvin (directrice générale des *Banques alimentaires du Québec*) dans une chronique de Rima Elkouri de *La Presse* en février 2019.

*« Si, demain matin, tous les magasins devaient donner leurs invendus, les infrastructures au Québec, autant au niveau des organismes Moisson que des autres, seraient insuffisantes. »*

Aussi, avec sa collecte de données sur les invendus via le projet *Les Rescapés*, *La Transformerie* a pu valider que la saturation au niveau de la redistribution peut être atteinte rapidement. Ceci nous montre de façon évidente que le don alimentaire ne peut pas être l'unique solution pour «gérer» le gaspillage. Selon ce que nous laisse entrevoir le travail de *La Transformerie*, l'écart entre les invendus gaspillés et ce que le réseau de dépannage alimentaire peut absorber est beaucoup plus grand qu'on peut s'imaginer.

## Priorisation : hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire

Il est intéressant de remarquer qu'il existe une version de pyramide de hiérarchie des solutions pour le gaspillage alimentaire, similaire à celle pour la GMR. L'*United States Environmental Protection Agency* en a publié une. Nous vous proposons une version adaptée par *La Transformerie* à partir de celle-ci.

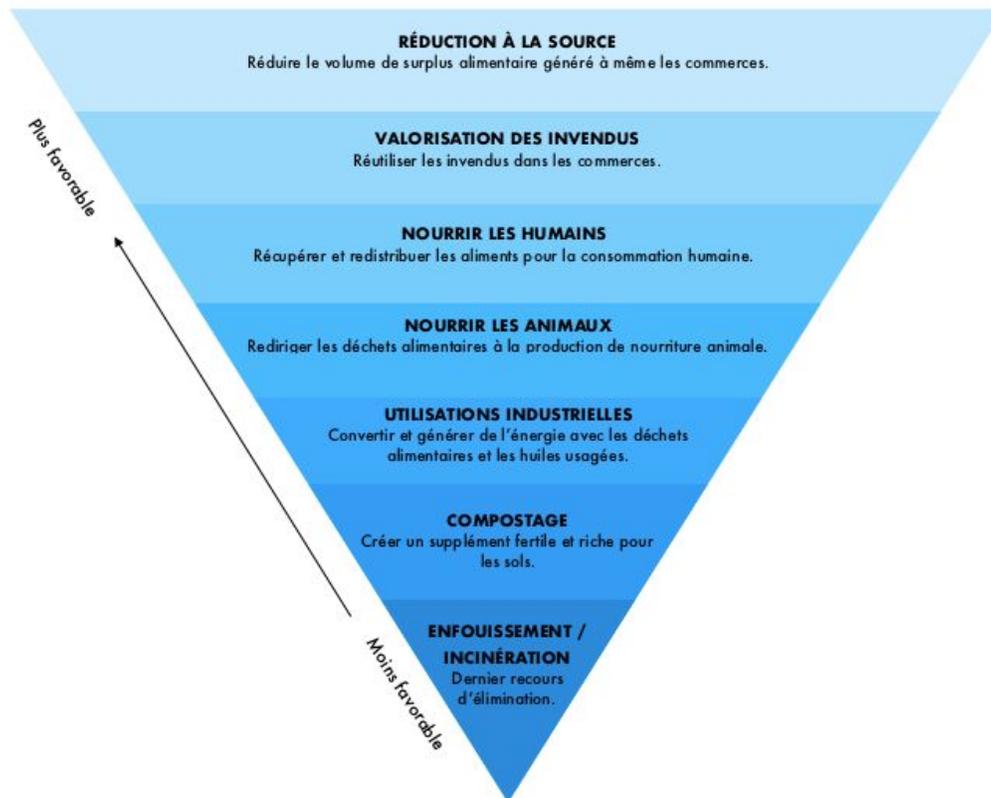
Sur le graphique (pyramide) qui suit, nous voulons porter votre attention sur le fait que la grande partie des stratégies présentées dans le PDGMRAM mise sur la collecte des matières organiques pour l'utilisation industrielle telle que la biométhanisation ou encore pour des fins de compostage. Ces deux options sont au dernier rang des solutions positives (émissions GES) de la gestion du gaspillage alimentaire.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## HIÉRARCHIE DES SOLUTIONS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



La Transformerie. Décembre 2019. Concept adapté de : United States Environmental Protection Agency. (2018). Food Recovery Hierarchy. Repéré à <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>

Comme dit précédemment, le gaspillage est massif. La plus grande priorité doit être indéniablement la réduction à la source pour viser le plus grand impact.

En fait, bien que le don alimentaire soit une des solutions envisageables pour valoriser une partie des aliments qui risquent d'être gaspillés, cela n'est pas une solution qui pourra résorber le problème à lui seul, tout comme il ne s'agit pas de la solution la plus souhaitable.

Ce que nous proposons, pour les sections suivantes, soit **Constats** et **Recommandations**, c'est de catégoriser les différentes actions proposées de l'échéancier de réalisation du PDGMRAM en fonction de la pyramide de hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire afin d'illustrer des opportunités d'action non considérées jusqu'ici au projet de PDGMRAM.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

Hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire	Objectifs du PDGMRAM
1 - Réduction à la source	<i>Aucune mesure ne cible directement ce niveau de solution</i>
2 - Valorisation des invendus	1.2.2 Conseiller les exploitants de commerce alimentaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
3 - Nourrir les humains	2.1.5 Interdire progressivement l'élimination des matières organiques dans les commerces et épiceries avec pour priorité les principaux générateurs 5.1.1 Promouvoir les dons alimentaires 5.1.2 Développer des campagnes adaptées aux différents publics cibles et selon les différentes matières
4 - Nourrir les animaux	<i>Aucune mesure ne cible directement ce niveau de solution</i>
5 - Utilisations industrielles	2.2.1 Construire un centre de biométhanisation (2022) et un centre de compostage (2021)
6 - Compostage	2.1.4 Déployer des services de collecte de matières organiques auprès des institutions et des commerces ciblés avec une priorité donnée aux écoles (100 % en 2025) 2.2.1 Construire un centre de biométhanisation (2022) et un centre de compostage (2021)
7 - Enfouissement et incinération	<i>Aucune mesure ne cible directement ce niveau de solution</i>

## Constats généraux

### 1 - Manque de définitions claires

D'abord, notre premier constat est qu'il y a un manque flagrant de clarté dans l'utilisation de certains termes comme "gaspillage alimentaire", "valorisation", "réduction à la source", "élimination de matières organiques" et bien d'autres tout au long des documents. Il apparaît évident en fait qu'il n'y a pas de définition officielle et/ou lexicale commun employé autant dans les documents fournis, soit le plan directeur ainsi que le document sur la stratégie. Le même mot peut avoir plusieurs sens, voir être interverti en fonction des contextes ce qui ne facilite pas la lecture et compréhension de ce qui nous est proposé.

### 2 - Manque d'identification des acteurs clés.

Dans tous les documents du plan directeur proposé, on parle souvent des acteurs clés, mais peu est fait pour les décrire. Nous avons créé rapidement un schéma (disponible en **ANNEXE III**) sur les différents intervenants de l'écosystème du gaspillage alimentaire et les flèches d'influence de ces derniers envers les autres. En amont du plan d'action visant la réduction du



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

gaspillage alimentaire mentionné au point 1.2.1, Il serait pertinent de faire l'exercice pour bien les décrire et schématiser leurs interactions réelles.

### **3 - Méconnaissance des matières résiduelles (MR) et de leur caractérisation.**

Ce constat s'applique plus particulièrement au gaspillage alimentaire de l'agglomération de Montréal. Comme une bonne partie de celui-ci s'effectue à l'extérieur des domiciles desservis par les municipalités, il est difficile d'avoir un portrait réel de ce qui est "gaspillé" en considérant les ICI et autres acteurs de l'écosystème.

En fait, les données chiffrées dans le PDGMRAM et le document *Projet plan directeur - Stratégie* sont issus principalement de deux études basées sur des réponses volontaires, sans vérification ultérieure, et aux méthodologies différentes qui les rend non comparables entre elles. Ces données sont issues de deux études du *Value Chain Management International Inc* qui ont utilisé des méthodologies de quantification complètement différentes. La première est basée sur la valeur économique finale d'un aliment au moment où il est gaspillé dans son cycle de vie, l'autre est basée sur le poids réel des aliments.

Il est également difficile de pouvoir caractériser le gaspillage de la nourriture si sa seule caractérisation est effectuée une fois le tout mis en conteneurs ou bennes dans un but de s'en débarrasser et non, de constater son état réel avant élimination. Ceci ne permet pas d'apprécier la qualité des aliments gaspillés.

Tous ces facteurs ensemble créent nécessairement une distorsion de la réalité

Dans ce contexte de méconnaissance du portrait réel et de la caractérisation des MR en amont du service de collecte des municipalités, il est difficile de pouvoir fixer un objectif de réduction ou de valorisation sans des données de référence fiables.

### **4 - Renforcement du cycle d'externalisation et délocalisation de la GMR**

Un des grands enjeux de la GMR, c'est toute la chaîne logistique impliquée dans le transport et le tri d'une majeure partie des MR afin d'en externaliser, voir les délocaliser du territoire de l'agglomération de Montréal.

Le PDGMRAM proposé mise sur une augmentation de la logistique de transport (et donc, des GES associés) pour la GMR, toujours en comptant sur les mêmes acteurs restreints de collecte et de tri industriel. D'autres perspectives existent en dehors de ces acteurs. Il faut se donner les moyens d'ouvrir le champ des possibilités.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

Notre modèle traditionnel est basé sur une exploitation commerciale des gisements de matières résiduelles. Un exemple criant de ceci est les ressources recyclables destinées à l'export et la problématique récente de la fermeture de la Chine à l'import de nos matières recyclables.

Pour nous, cela paraît complètement insensé de continuer dans une telle logique d'externalisation en augmentant le débit de transport toujours vers l'extérieur de l'île plus tôt que de les valoriser en proximité, même mieux de réduire leur création à la source.

Il faut garder les parties prenantes impliquées dans la gestion des matières résiduelles en créant un ancrage local dans chaque quartier. Les citoyens et les ICI doivent être exposés aux matières pour les gérer efficacement à terme dans une logique d'économie circulaire de proximité.

Il faut arrêter d'agir comme si on contracte simplement les services d'un fournisseur en externalités, non comme un acteur faisant partie du réseau. Il est important d'effectuer une écoute active sur le terrain ainsi que comprendre la réalité des acteurs avant de mettre en place une solution unique ou une approche prédéfinie. D'autres solutions sont possibles et existent à différentes échelles sur le territoire. De plus, les parties prenantes doivent et peuvent participer à l'élaboration de nouvelles solutions pour co-développer les ressources et les outils nécessaires.

### **5 - Enrayer le gaspillage alimentaire**

Au point 1.2, il est mentionné vouloir enrayer le gaspillage alimentaire. Notre perception nous porte à croire que la ville n'a pas l'intention de porter le leadership du dossier, mais plutôt de contribuer à des démarches d'autres instances. Cela pose la question à qui reviendra la charge de porter à la fois politiquement et organisationnellement ce dossier.

De plus, en point 1.2.2, nous croyons qu'il est primordial d'aller au-delà du conseil des entreprises pour entamer le changement réel dans la réduction du gaspillage alimentaire. Il faut plutôt accompagner dans le temps les différents acteurs de l'écosystème tout en évaluant l'atteinte d'objectifs par des indicateurs définis de progression.

### **6 - La campagne *J'aime manger pas gaspiller* lancée par le *Conseil national zéro déchet* est mal ciblée**

Comme on peut le lire au point 1.1.1, l'agglomération désire investir ses efforts de communication en continuant de participer aux campagnes de communication du *Conseil national zéro déchet* dont la Ville de Montréal est membre depuis 2015.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

Or, nous croyons fermement que les messages qui sont la cible de la campagne *J'aime manger pas gaspiller* ne prennent pas en compte la réalité terrain des préoccupations et la source de confusion créée par le gaspillage alimentaire auprès des citoyens tel que le laisse entrevoir la recherche co-initiée en 2017 par *La Transformerie* et la *Chaire de recherche sur la transition écologique* de l'UQAM.

Cette étude, intitulée "*Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*" démontre que les deux principaux éléments qui poussent autant les consommateurs à gaspiller la nourriture sont une confusion sur la notion de fraîcheur (est-ce que l'aliment est encore bon ?) et l'incompréhension du système de dates de péremption des aliments.

Or, les messages de la campagne *J'aime manger pas gaspiller* sont axés sur des données qui ont simplement été copiées du Royaume-Uni et qui ne prennent pas en considération la réalité du public d'ici.

## Recommandations

Dans cette section, nous allons d'abord explorer des recommandations générales effectuées suivant les constats mentionnés ci-haut. Si applicables, ces recommandations seront précisées d'une recommandation spécifique liée à l'expertise de *La Transformerie*.

Nous abordons ces recommandations avec notre approche positive qui est d'abord axée sur la collaboration. Seuls, nous n'avons pas toutes les réponses, mais nous croyons que nous pouvons contribuer par notre participation à ces recommandations.

### **1. Établir un lexique clair des définitions cadres pour tous les concepts fondamentaux**

Il est impératif avant d'aller plus loin dans cette démarche du plan directeur d'établir des définitions claires et communes des termes et concepts fondamentaux. Le but est de s'assurer que tous les acteurs de l'écosystème puissent bien saisir les intentions communiquées et la portée des objectifs de ce plan. Cette recommandation est primordiale, car la majorité des acteurs en place ont une définition et/ou compréhension différente de la problématique du gaspillage. Un lexique contenant les définitions cadres du PDGMRAM permettra de rallier tous les acteurs et de mettre une base commune pour aller de l'avant dans la même direction.  
impact.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## a. Adopter une définition du gaspillage alimentaire pour l'agglomération de Montréal

Nous faisons la recommandation plus spécifique d'adopter une définition du gaspillage alimentaire pour l'agglomération de Montréal. Nous vous proposons d'ailleurs celle officiellement utilisée par notre OBNL dans la section **Définition référence**, telle qu'elle fut élaborée en collaboration avec les chercheurs René Audet et Éliane Brisebois au cours de l'étude "*Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*" de la *Chaire de recherche sur la transition écologique* de l'UQAM.

## 2. Faire appel à des fournisseurs de service logistique pour la GMR autre que les trois principaux mentionnés dans le projet plan directeur.

Nous recommandons que l'agglomération soit ouverte à d'autres acteurs et initiatives que les trois principaux fournisseurs de services en GMR mentionnés en annexe du PDGMRAM. La raison est que ces derniers, ne semblent pas correspondre aux objectifs annoncés du PDGMRAM et son plan d'action, car ils favorisent l'externalisation des MR en dehors du territoire de l'agglomération. Ceci mettra une pression à la hausse sur les transports de matières sur une chaîne logistique qui a toujours de plus en plus d'impacts négatifs sur les infrastructures routières tout en émettant plus d'émissions de GES.

## 3. Détailler un modèle d'une économie circulaire de proximité et décentralisée dans chaque quartier pour ne plus délocaliser les MR

La meilleure manière d'encourager une réelle économie circulaire, et par le même fait créer une résilience dans le cadre de la transition écologique, c'est de créer et soutenir un réseau d'initiatives de valorisation des matières résiduelles en économie circulaire au sein de chaque quartier. Ces modèles d'économie circulaire sont principalement à créer, mais doivent pouvoir impliquer les différents acteurs de l'écosystème local. En gardant la GMR sur le territoire de l'agglomération et en donnant la capacité aux organisations et organismes de l'île de créer des opportunités en économie circulaire, nous provoquons



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

un changement d'habitudes basé sur un changement de culture, confronté aux MR réelles émises par tous les acteurs de l'écosystème du gaspillage.

Pour nous, trouver une manière de gérer les MR en économie circulaire sur le territoire de l'agglomération doit être prioritaire. Il faut montrer de l'ambition tout en fixant des objectifs réalisables : viser le traitement de toutes les MR sur le territoire de l'agglomération d'ici 2050.

### **4. Caractériser les matières organiques collectées et voir comment mieux les valoriser en segmentant leur utilisation en fonction de la qualité des gisements.**

Nous recommandons ici de procéder à une caractérisation de la matière organique collectée, car nous sommes conscients que les usages qu'il sera possible d'en faire, tel le compost ou autre, dépendent grandement de ses caractéristiques à la collecte.

De plus, il serait important de voir si un tri sélectif en amont de ces matières ne serait pas souhaitable pour trouver d'autres manières de valoriser la MR par une utilisation plus favorable selon la pyramide de hiérarchie des solutions pour atteindre un meilleur impact.

#### **a. Effectuer la caractérisation de la matière en commerces de détail alimentaire**

Cette recommandation se veut en lien avec le point 6.3.1 qui vise à faire une caractérisation des matières à la collecte pour gestion des matières résiduelles. Selon nous, il est primordial d'avoir d'abord une vision claire de ce qui est gaspillé ou des aliments invendus en commerce même avant que l'on se rende à l'étape de la collecte. Sans ces données, il est impossible d'agir sur la solution qui a le plus d'impact, soit la réduction à la source. Aussi, il est dur d'avoir une image réelle de la qualité des invendus avant qu'ils soient jetés pour la collecte externe.

Pour que cette caractérisation puisse s'opérer, il est primordial de prendre le temps de développer une méthodologie appropriée qui considère des facteurs tant quantitatifs que qualitatifs.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

De plus, il n'y a pas, à l'heure actuelle, une base réelle de données sur le gaspillage alimentaire sur l'île de Montréal qui soient validées et fiables.

### **5. Procéder à un inventaire des meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire ici et à l'étranger**

L'agglomération de Montréal n'est pas la seule à travailler sur la GMR, et plus particulièrement sur la problématique du gaspillage alimentaire. En procédant à un inventaire, soit une étude comparative ("benchmark") des meilleures pratiques sur le territoire et à l'étranger, ceci permettrait d'identifier les solutions les plus porteuses et innovantes pour l'agglomération.

### **6. Analyser les meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire**

Pour nous, dans une logique de "design thinking", il est primordial de bien évaluer les actions à plus fort impact pour les classer selon les niveaux de la pyramide de hiérarchie des solutions du gaspillage alimentaire, adaptées aux différents acteurs de l'écosystème du gaspillage alimentaire montréalais.

### **7. Prototyper pour tester les pratiques à plus fort impact**

Une fois l'analyse des meilleures pratiques complétée, il serait important de tester celles qui semblent les plus prometteuses via des projets pilotes soutenus par la ville. Il s'agirait d'une phase de prototypage. Procéder de cette manière permettra la flexibilité nécessaire pour mettre à niveau les initiatives. Surtout, en amont, il faudra choisir et/ou créer des indicateurs pertinents et mesurables pour évaluer si la retombée réelle de ces initiatives est celle escomptée pour la réalité montréalaise.

### **8. Développer un guide des meilleures pratiques et outils de mise en œuvre**

Notre dernière recommandation, c'est que l'agglomération soutienne la création d'un guide des meilleures pratiques et des outils de mise en œuvre de ces dernières pour les différents intervenants travaillant au gaspillage alimentaire dans le secteur du commerce de détail alimentaire. Cet outil guidera les organisations en anti-gaspillage alimentaire pour faire des choix qui vont impulser leur impact dans le sens de l'objectif de réduction du gaspillage du PDGMRAM. *La Transformerie* travaille déjà sur un tel guide, mais nous croyons qu'il serait pertinent de regrouper d'autres acteurs afin de le créer. Ce guide



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

## Mémoire de *La Transformerie*

servirait aussi à faire de l'émulation chez les commerces et améliorerait les taux de réduction à la source du gaspillage et de valorisation des invendus en commerces.

## Conclusion

Maintenant, pour atteindre les objectifs qui sont inscrits dans le plan directeur, il est primordial de saisir l'opportunité pour établir le cadre de référence pour les années à venir. Au lieu d'appuyer sur l'accélérateur à tout prix, il faut prendre le recul nécessaire pour bien faire les choses et se donner les moyens de nos ambitions.

Au sujet du gaspillage alimentaire, nous le dirons jamais assez, il est nécessaire de prioriser la réduction à la source et d'évaluer les pratiques avec la pyramide de hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire.

Nous tenons à réitérer nos félicitations pour ce plan directeur ambitieux.

À cet effet, nous serions intéressés à travailler avec l'agglomération sur la réduction du gaspillage alimentaire en participant aux groupes de travail.

Merci de nous avoir permis cette contribution.

Nous demeurons disponibles suite à votre lecture de notre mémoire qui a suivi notre présentation en commission.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## ANNEXE I

### Définition référence

La définition adoptée par *La Transformerie* a été élaborée lors d'un travail collaboratif dans le cadre de l'étude [Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation](#) initiée avec la *Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM*.

### Définition du gaspillage alimentaire de *La Transformerie*

Toute partie d'**aliment** consommable par l'humain chassé, cueilli, cultivé, élevé, pêché ou produit de façon **intentionnelle** ou non, mais qui, en fin de compte, n'aboutit pas à la consommation humaine **directe**.

**aliment**: substance habituellement ingérée par un être vivant et lui fournissant les matières et l'énergie nécessaires à sa vie et à son développement

**directe**: se dit d'un trajet qui est sans détour, sans intermédiaire

**intentionnelle**: réalisé à partir d'une intention préalable



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## ANNEXE II

### Genèse de *La Transformerie*

À l'automne 2016, le point de départ de *La Transformerie* a été de «se mettre les mains dedans» pour vivre le gaspillage alimentaire. Pour y arriver, des co-initiateurs de l'OBNL se sont carrément jetés dans les poubelles d'épicerie et fruiteries. En ayant vu la qualité de la nourriture qui s'y trouvait, ils ne pouvaient pas rester insensibles.

Ils décidèrent d'aller rencontrer les commerçants(es). Pour créer l'ouverture avec eux, la clé du succès de *La Transformerie* a été et est encore aujourd'hui son approche positive. En allant sur le terrain à la rencontre de ces gens, elle lui a donné accès à une meilleure compréhension de la réalité de ce secteur et a nourri la réflexion stratégique de l'organisation.

Cette réflexion a permis d'entrevoir l'espace le plus pertinent d'action pour réduire le gaspillage au sein du système alimentaire : le secteur du commerce de détail alimentaire. Il s'agit d'un axe stratégique pour agir et sensibiliser autant les commerçants(es) que le grand public.

Ensuite, en travaillant avec les commerçants(es), l'organisme a pu faire de la conception créative («design thinking») et développer une première solution adaptée pour valoriser la qualité des invendus. Aussi, voulant vraiment comprendre la problématique, *La Transformerie* s'est mise à collecter des données sur le gaspillage pour avoir une prise de décision avisée et ainsi mieux agir.

Le gaspillage est un problème complexe. Il est clair que pour régler cette problématique, ceci ne peut pas se faire seul. C'est pourquoi *La Transformerie* est un projet à portée collective. L'organisme tient compte de l'écosystème en place, valorise ses partenaires et les mobilise en faisant partie d'un réseau d'action tout en ayant une vision d'impact.



# Projet Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025

Mémoire de *La Transformerie*

## ANNEXE III

### Schéma écosystème du gaspillage alimentaire

